LINK

AUTOR,,,

JUDUL ARTIKEL,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,

DAFTAR ISI,,,

PENDAHULUAN,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,

Active Table 2

Anggota kelompok :

8

-Aisyah Dzakiyah Amalia

-Esti Yulaihah

-Nurhasanah

-Novita Rizki

KULINER ZAMAN NOW

Daftar Isi

1. Pendahuluan

2. Sate Taichan

3. Rainbow Rollung Cheese

4. Kue Cubit

5. Martabak Mozarella

Pendahuluan

Masakan Indonesia merupakan pencerminan beragam budaya dan tradisi berasal dari kepulauan Nusantara yang terdiri dari sekitar 6.000 pulau dan memegang tempat penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum dan hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, temu kunci, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa dan gula aren dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi-adat yang terdapat pula pengaruh melalui perdagangan yang berasal seperti dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa.

Sate Taichan

Ada beberapa versi mengenai awal mula kemunculan sate taichan, walaupun kebenaran tersebut belum terkonfirmasi. Awalnya, ada seorang pasangan muda-mudi (sang pria berasal dari Jepang sementara wanita asli Indonesia) yang ingin membeli sate di kawasan Senayan, Jakarta, kisaran tahun 2012. Pria Jepang itu mengaku tidak suka dengan bumbu kacang khas Madura yang menjadi bumbu sate di warung makan tersebut. Ia pun berinisiatif untuk membakar sendiri daging ayam mentah yang sudah ditusuk dengan lumuran garam dan jeruk nipis, tanpa kecap dan sambal. Setelah matang, ia meminta sambal ke pedagang tersebut sebagai pendamping sate. Ketika sang pedagang sate menanyakan apa sate yang sedang ia bakar, pria Jepang itu menjawab "sate taichan" saja, tanpa tahu alasan di balik pemilihan nama tersebut.

Rainbows Rolling Cheese

Hidangan unik ini adalah berupa keju mozzarella berwarna-warni yang dilumerkan, kemudian dililitkan ke hidangan utama yang bisa dipilih sesuai selera.Restoran yang mempopulerkan menu ini di Jogja adalah Dah Makan.Nah, khusus di Dah Makan, pilihan hidangan yang bisa dililit keju pelangi ini adalah sayap ayam, paha ayam, dan iga sapi.

Harganya juga cukup terjangkau, mulai dari Rp35 ribu sampai Rp65 ribu saja.

Buat kamu yang ingin mencobanya, bisa langsung mampir ke Dah Makan Resto di Jalan Perumnas 141 C, Mundusaren, Yogyakarta.

Restoran yang makanannya Instagram-able ini buka mulai pukul 11.00 WIB sampai 23.00 WIB.Selain hits dengan menu Rainbow Rolling Cheese, Dah Makan juga berinovasi dengan menu lain, satu di antaranya adalah Black Toast and Rainbow Mozzarella.

Kue cubit

Tidak ada yang tahu pasti siapa yang mengawali penjualan kue cubit. Namun yang jelas, jajanan satu ini sempat menjadi panganan paling trendi di era 90an. Sama seperti penemu resepnya, tidak ada pula yang bisa memastikan mengapa kue ini disebut kue cubit. Kemungkinan karena ukurannya yang mini, sama sepert ukuran cubitan tangan orang dewasa pada umumnya.

Nah, kue cubit belum lama ini kembali tenar di kalangan anak muda. Namun terjadi pergeseran tampilan, di mana kini kue cubit tampil lebih fresh dan menarik dengan tambahan topping modern seperti red velvet, nutella, green tea, marshmallow, dan masih banyak lagi.

Martabak Mozarella

Untuk kalian pencinta kuliner pasti Martabak Mozarella ini sudah tidak asing dan pastinya sudah mencoba donk. Nah guysgak martabak manis saja yang diberi topping, tetapi martabak mozarella ini juga

diberi toping yang lezat. untuk anda yang belum pernah mencoba martabak mozarella, rasanya itu seperti martabak biasa, namun membuatnya sedikit berbeda karena terdapat mozzarella pada atas martabaknya, membuat 1 gigitan martabak mozarella ini terasa sempurna!!! nah yuk guys dicoba, pasti kalian ketagihan. Martabak mozarella ini mudah ditemukan anda bisa membelinya di food festival, mall, dan kedai-kedai menjual martabak hitz.